

La maggior parte delle sostanze aromatizzanti non presenta pericoli. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha completato la prima fase di una revisione globale della sicurezza di 2.067 sostanze aromatizzanti in uso nell'Unione europea (UE): fra queste, 1.667 non destano preoccupazioni dal punto di vista della sicurezza. Per poter completare le valutazioni, il gruppo di esperti scientifici dell'Autorità ha chiesto ai produttori di sostanze aromatizzanti di fornire ulteriori dati sulle altre 400 sostanze. Una volta ricevuti i dati, l'EFSA provvederà ad effettuare una nuova valutazione di tali sostanze. Dalla valutazione sugli aromatizzanti sono esclusi quelli di affumicatura.

Sulla base dei lavori dell'Autorità, la Commissione europea istituirà un elenco di sostanze aromatizzanti che potranno continuare a essere impiegate nell'Unione europea. L'EFSA sta ora sviluppando una banca dati sulla sicurezza degli aromatizzanti che sarà resa disponibile online. (...)

L'articolo:

<http://www.helpconsumatori.it/news.php?id=30261>

Sull'argomento:

<http://www.ilfattoalimentare.it/finalmente-anche-per-gli-aromi-leuropa-vara-una-lista-positiva.-qualche-problema-per-i-prodotti-affumicati.html>

Dal sito dell'EFSA:

<http://www.efsa.europa.eu/it/press/news/cef101109.htm>

Informazione di base:

<http://www.efsa.europa.eu/it/ceftopics/topic/flavourings.htm?wtrl=01>